

God mat + Bra miljö
= Sant



Mörbylånga
kommun

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

Vad vi äter spelar roll - både för hälsan och miljön!



Här berättar vi mer om hur vår
mat påverkar miljön och hur du
själv kan bidra med dina beslut

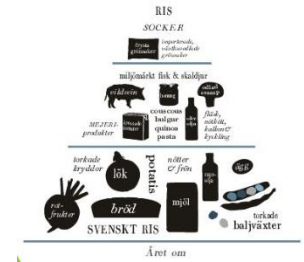


Sju smarta regler för maten

Tänk säsong
Släng mindre
Ät kött på hållbar nivå
Välj rätt fisk
Välj ekologiskt
Handla utan bil



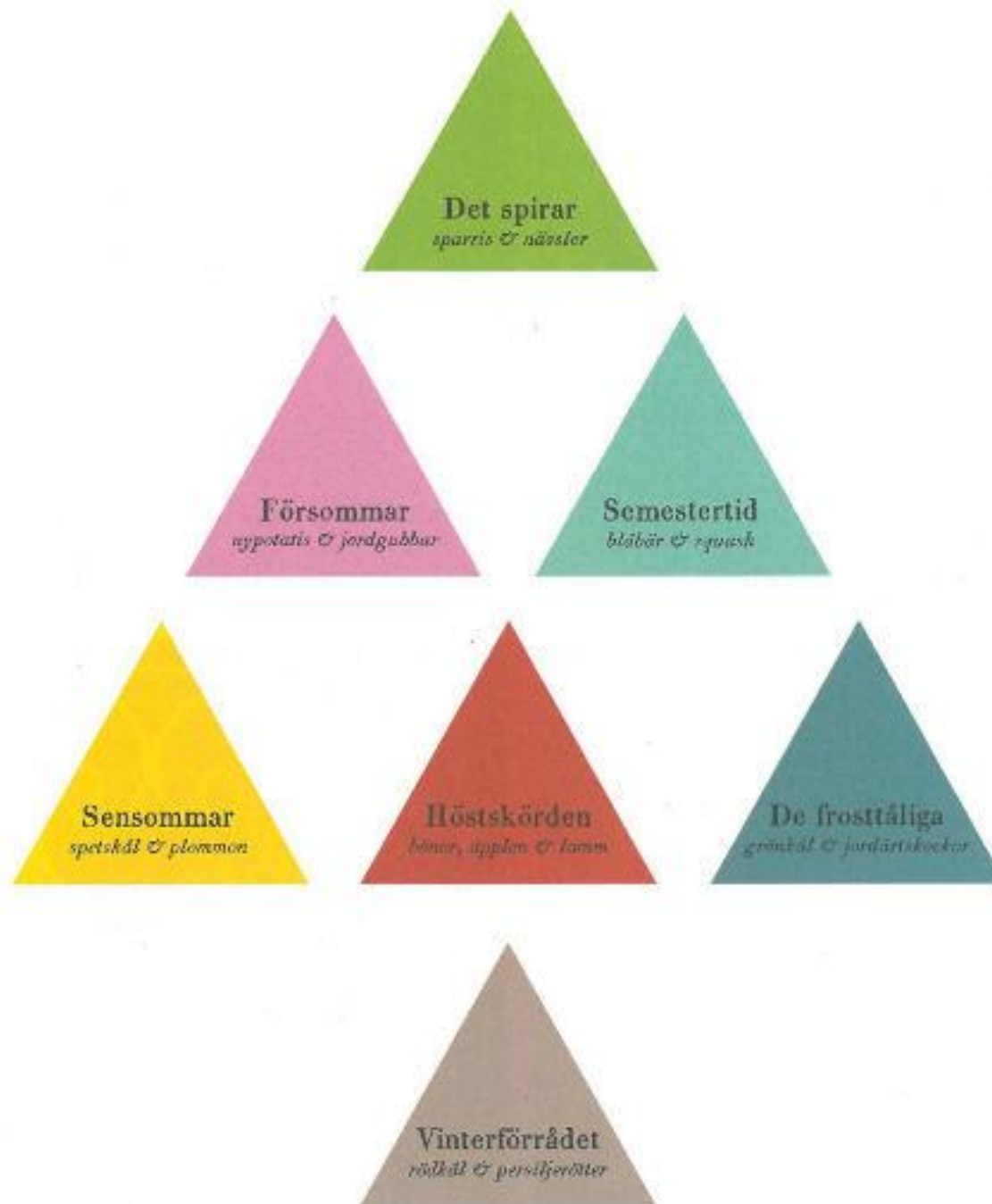
Sju årstider istället för fyra? Mat i pyramider



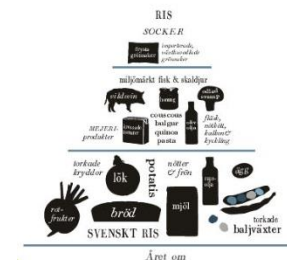
Egentligen har vi sju årstider – om vi ser till när närproducerade råvaror finns.

En del produkter odlas året om eller kan lagras – de placeras i året-om-pyramiden.

Att dela in mat i pyramider bygger på att äta mest av det som finns i botten, lagom av det som finns i mitten och undvika eller äta lite av det som hamnar i toppen.



Mer om pyramid-tanken



I pyramidens topp

Råvaror med stor miljöpåverkan eller som man av hälsoskäl inte bör äta så mycket av. Ät någon enstaka gång eller i mycket små mängder. Byt ut mot andra som ligger längre ner i pyramiden.

I pyramidens mitt

Råvaror med större miljö- och klimatpåverkan eller som man av hälsoskäl inte bör äta dagligen. Ät några gånger i veckan, eller ät i mindre mängd.

I pyramidens bas

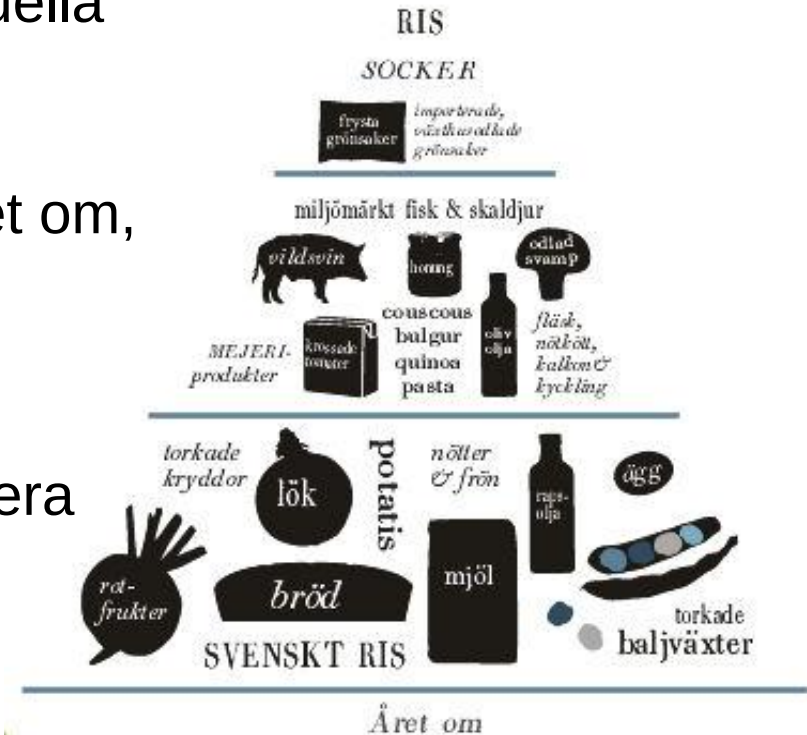
Råvarorna - kolhydrater, proteiner och fett - med liten miljöpåverkan som också är hälsosamma. **Ät mycket och varje dag!**

Året om – pyramiden

Används tillsammans med den aktuella årstidspyramiden.

Dit hör det som kan produceras året om, eller går att lagra.

Att lagra i frys drar mycket energi.
Det är bättre att torka eller konservera



Här finns produkter som inte odlas/produceras här i idag, till exempel olivolja, ris och krossade tomater.

Svenskt "ris"!

Risodlingar släpper ut stora mängder metan, en växthusgas som orsakar 25 gånger starkare växthuseffekt än koldioxid.

Det mesta riset odlas på översvämmande fält och metan bildas när växtdelar bryts ner i den syrefria miljön under vattnet.

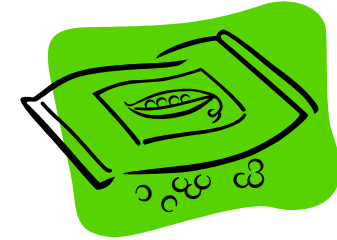
Koktid 10-20 minuter.



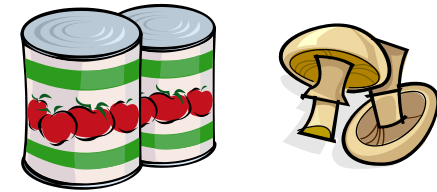
- Använd istället mathavre, matdinkel, matvete, korngryn och matkorn/kornris. De smakar mer och innehåller mer kostfiber, vitaminer och mineraler.

Grönsaker

I toppen hamnar frysta grönsaker. Fryslagring och kyltransport kräver mycket energi.



Högst upp hamnar också importerade växthusodlade grönsaker.



I mitten hamnar konserverade tomater och odlad svamp. Beroende på hur de odlas och hur de transporteras.

➤ I basen finns potatis, rotfrukter, lök och kryddor.



Kött, baljväxter, mejeriprodukter och ägg

Kött hamnar i mitten på pyramiden.
Olika kött har för- och nackdelar.

Svensken äter i snitt **65 kilo** kött per år.
En hållbar mängd är **20 – 40 kilo** per person och år.

Mejeriprodukter hamnar i mitten på grund av metangasutsläppen från djuren.

- I basen finns baljväxter som är den absolut mest klimatsmarta proteinkällan. Även importerade baljväxter orsakar många gånger mindre klimatpåverkan än närproducerat kött.
- I basen hamnar också ägg som har minst klimatpåverkan. Detta gäller när man väljer ekologiska ägg.



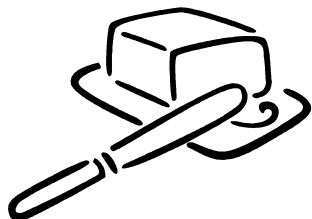


Spannmål



De importerade spannmålsprodukterna pasta, bulgur och coscous har större klimatpåverkan och hamnar därför i mitten. Där hamnar även quinoa.

- I basen finns de svenska spannmålsprodukterna: bröd, mjöl och svenskt ris som innefattar matvete, mathavre, kornris/matkorn, kornkryn och matdinkel.



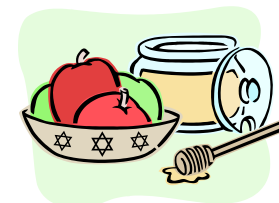
Smör och olja



Olivoljan hamnar, liksom smöret, i pyramidens mitt.

- Rapsolja är det bästa valet när det gäller fett, både ur miljö- och hälsoaspekt. Raps är också bra att ha i växtföljd och trivs i Sverige.

- Prova honung istället för socker



Fisk och skaldjur

- Fisk och skaldjur är nyttig mat som vi bör äta 2 – 3 gånger i veckan enligt Livsmedelsverket.



Ur miljösynpunkt är musslor det allra bästa valet. De fungerar som små reningsverk och minskar övergödningen.

Välj KRAV- eller MSC- märkt fisk eller utgå från fisklistan nedan även om de inte är miljömärkta.

Ät gärna:

- Ansjovis, Blåmusslor, sej, hummer, krabba (svensk burfångad), makrill, sill från västkusten, inlagd sill, skarpsill, skrubbskädda (vanligflundra)



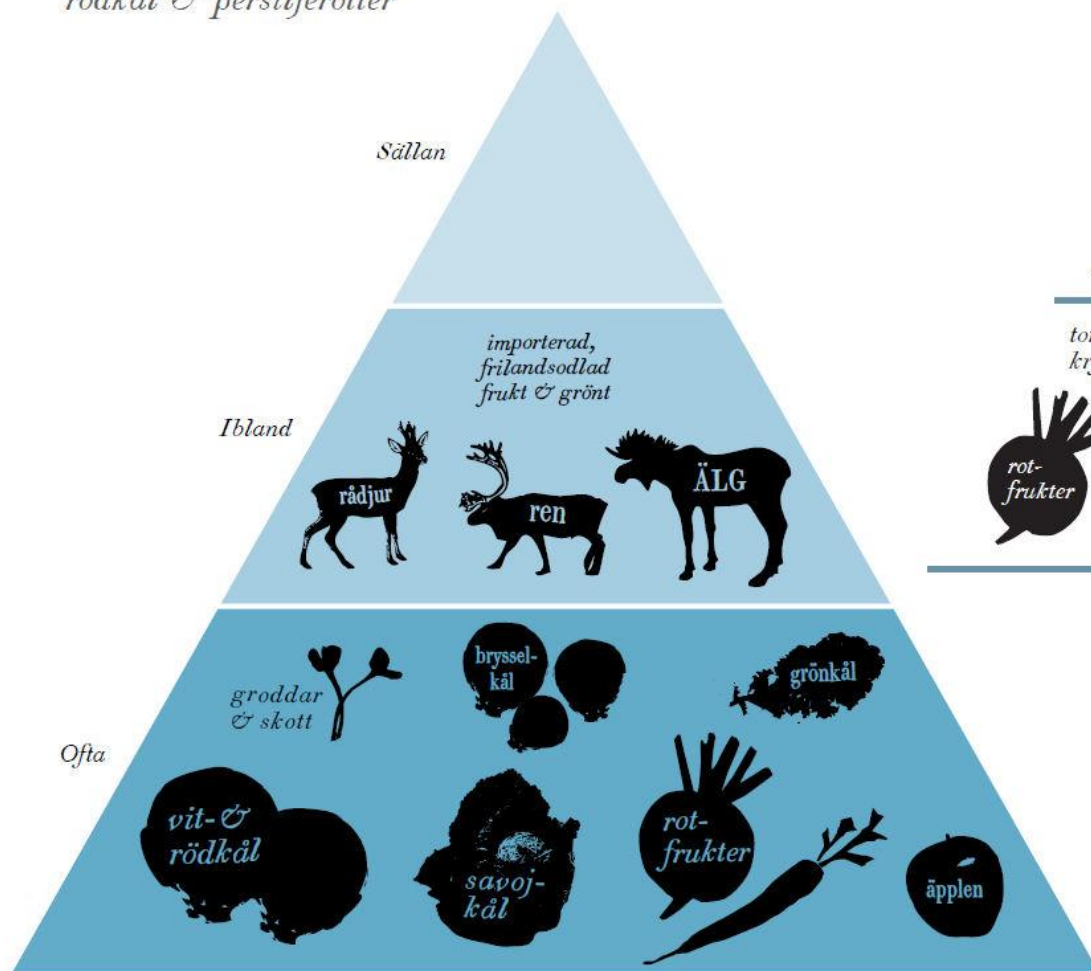
Ät gärna, men i begränsade mängder:

- Abborre, gädda eller gös från insjöar. De är ur miljösynpunkt ett bra val, men kan innehålla kvicksilver.



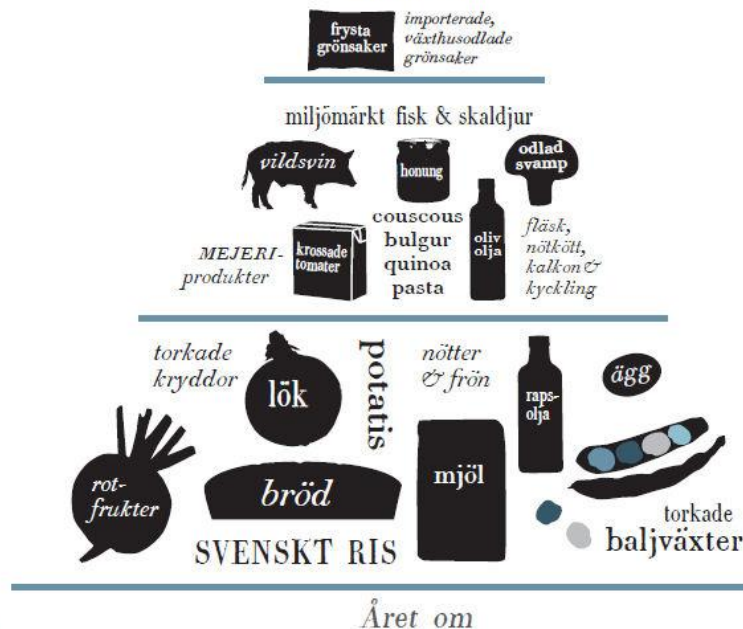
Vinterförrådet

rödkål & persiljerötter



PYRAMIDEN VINTERFÖRRÅDET ska användas tillsammans med året om-pyramiden och är skapad med närproducerade och ekologiska råvaror som utgångspunkt. Pyramidens topp är tom eftersom utbudet av närproducerat är begränsat så här års. Därför kan man under "Vinterförrådet" oftare än annars komplettera med importerade råvaror.

RIS SOCKER



Mörbylånga
kommun

www.klimatmat.se

Vad är det för fel på sallad på vintern? Varför smakar tomat inte längre tomat?

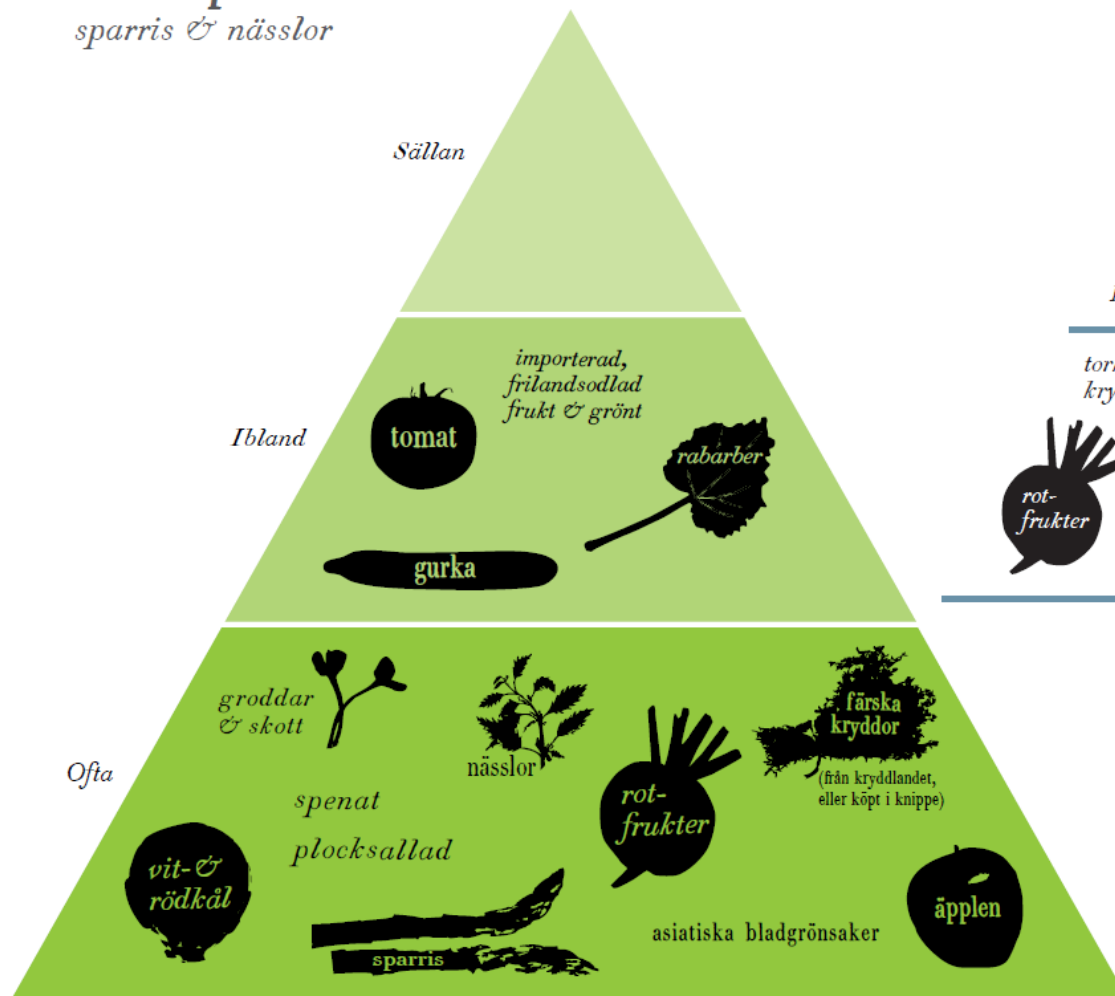
Gurka, tomat, paprika och sallad är näringsfattiga vintertid. De snabbodlas i växthus som värms med fossilgas. De växer i stenull istället för jord och får näring via kanyler in i stammen. De transporteras ofta långt.



- Gör vintersallad av kål och rotsaker med mer fibrer, mineraler, vitaminer och andra hälsosamma ämnen. Använd grönkål i stället för salladsblad.
- Odlar goda och smarta groddar är lätt.

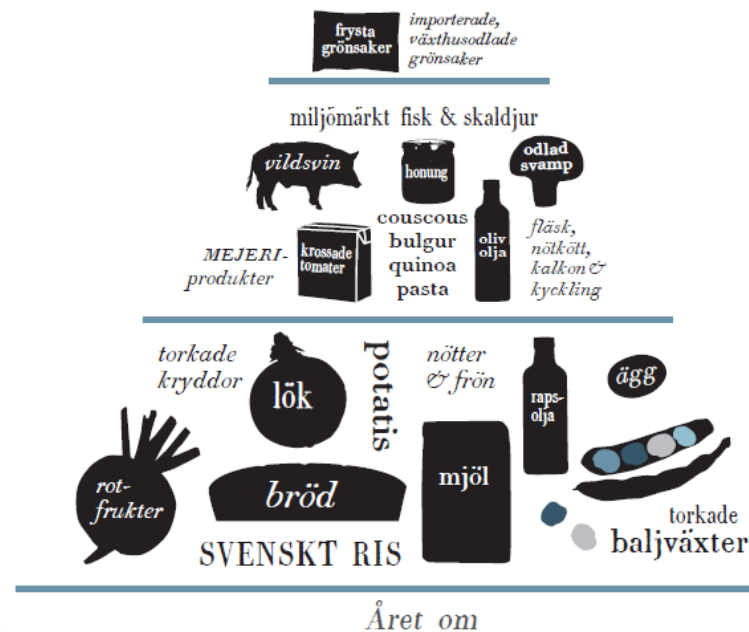


Det spirar sparris & nässlor



PYRAMIDEN DET SPIRAR ska användas tillsammans med året om-pyramiden och är skapad med närproducerade och ekologiska råvaror som utgångspunkt. Pyramidens topp är tom eftersom utbudet av närproducerat är begränsat så här års. Därför kan man under "Det spirar" oftare än annars komplettera med importerade råvaror.

RIS SOCKER

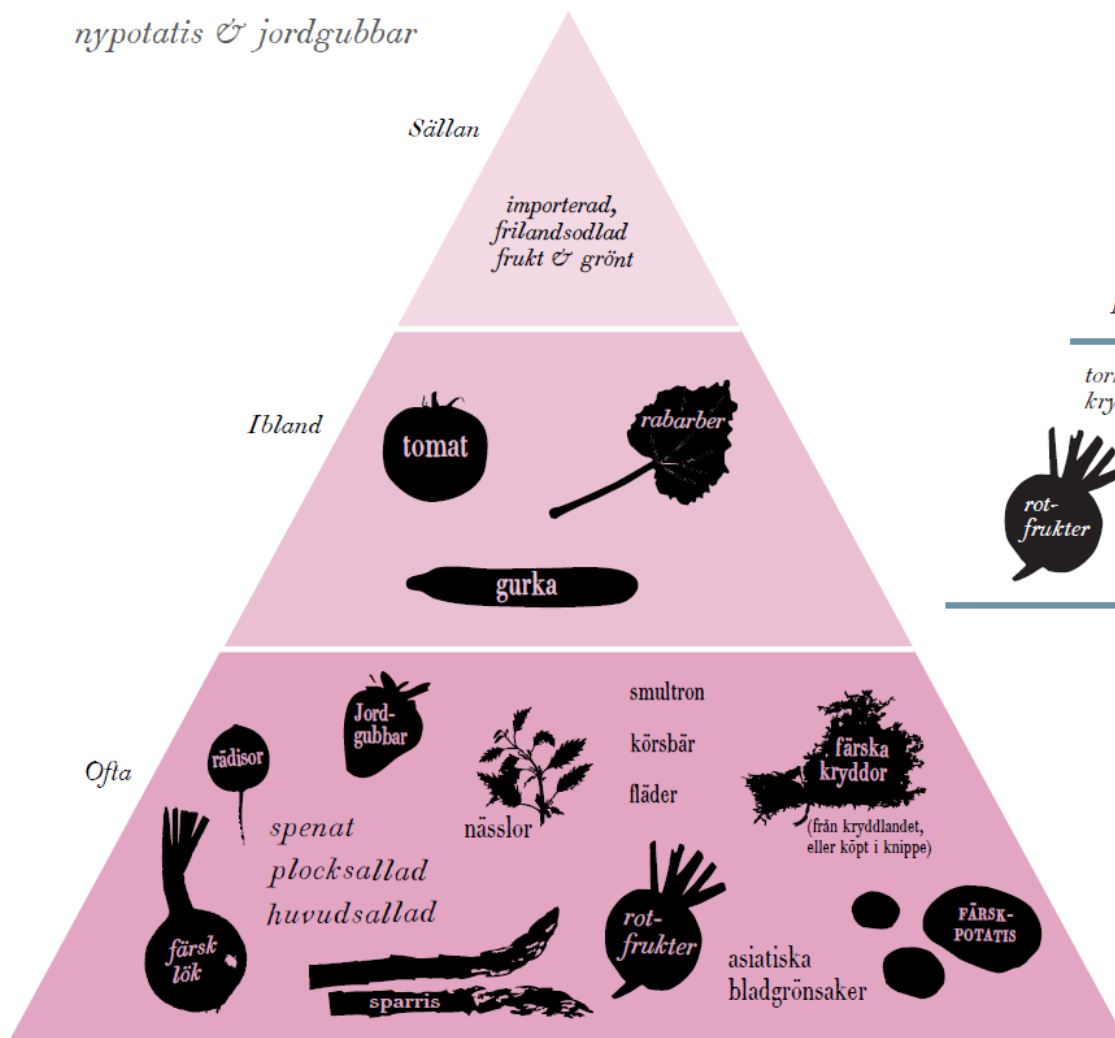


Mörbylånga
kommun

www.klimatmat.se

Försommar

nypotatis & jordgubbar



PYRAMIDEN FÖRSOMMAR ska användas tillsammans med året om-pyramiden och är skapad med närproducerade och ekologiska råvaror som utgångspunkt.

RIS SOCKER

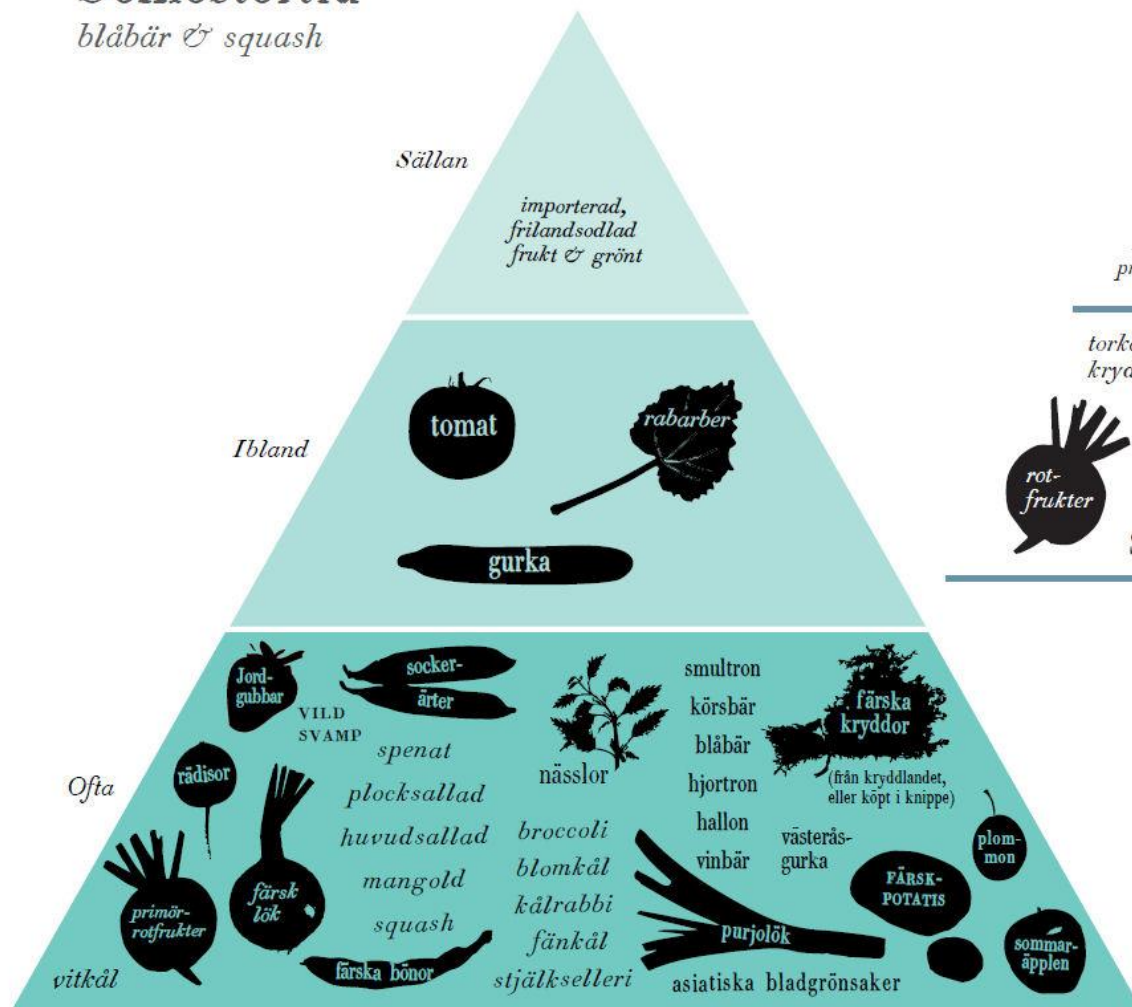


Mörbylånga
kommun

www.klimatmat.se

Semestertid

blåbär & squash



PYRAMIDEN SEMESTERTID ska användas tillsammans med året om-pyramiden och är skapad med närproducerade och ekologiska råvaror som utgångspunkt.

RIS

SOCKER



Året om

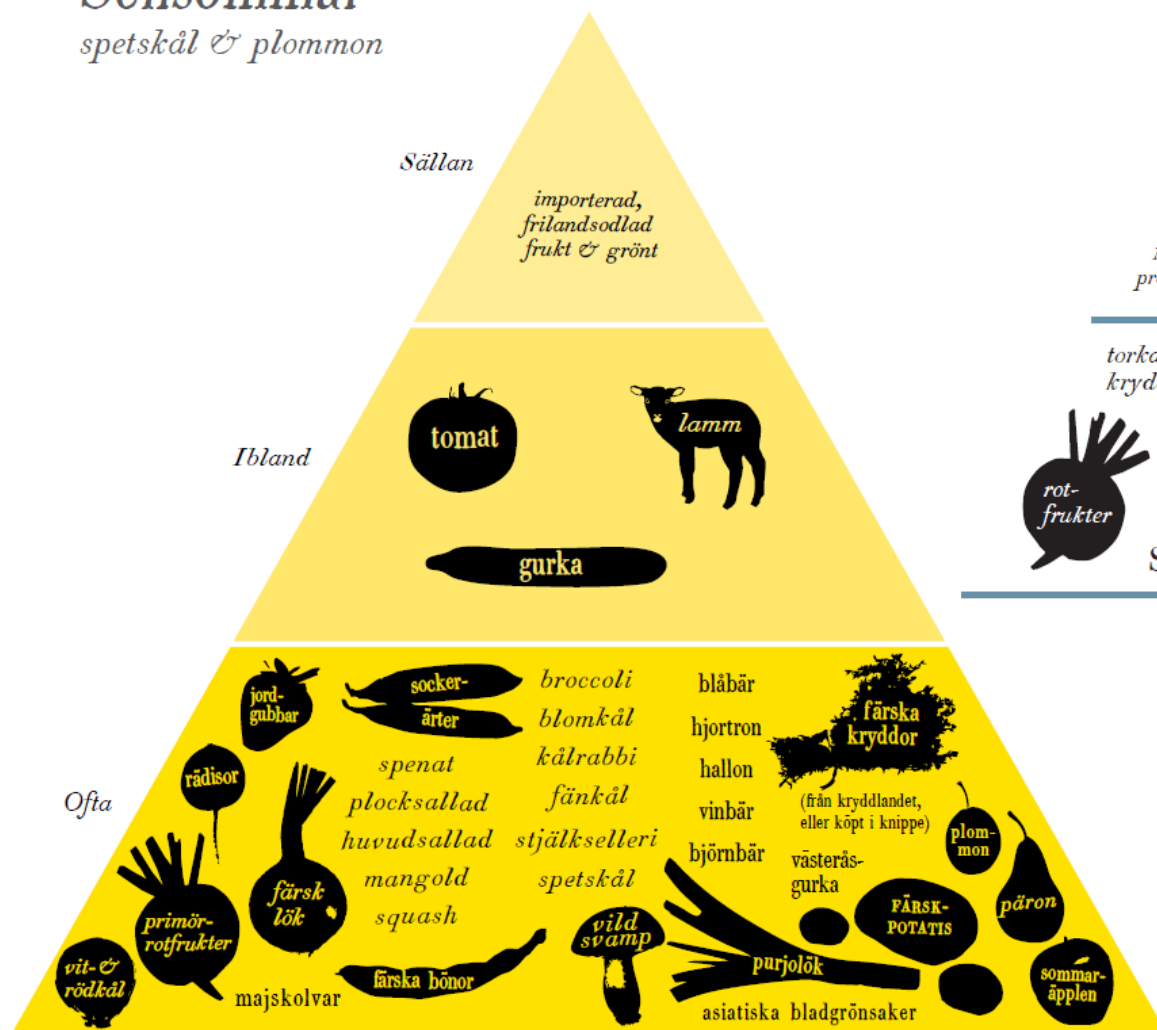


Mörbylånga kommun

www.klimatmat.se

Sensommar

spetskål & plommon



PYRAMIDEN SENSOMMAR ska användas tillsammans med året om-pyramiden och är skapad med närproducerade och ekologiska råvaror som utgångspunkt.

RIS

SOCKER

frysta grönsaker

importerade, växthusodlade grönsaker

miljömärkt fisk & skaldjur

vildsvin

honung

odlad svamp

MEJERI-produkter

krossade tomater

couscous, bulgur, quinoa, pasta

oliv olja

fläsk, nötkött, kalkon & kyckling

torkade kryddor

lök

potatis

nötter & frön

rapsoolja

ägg

rot-frukter

bröd

mjöl

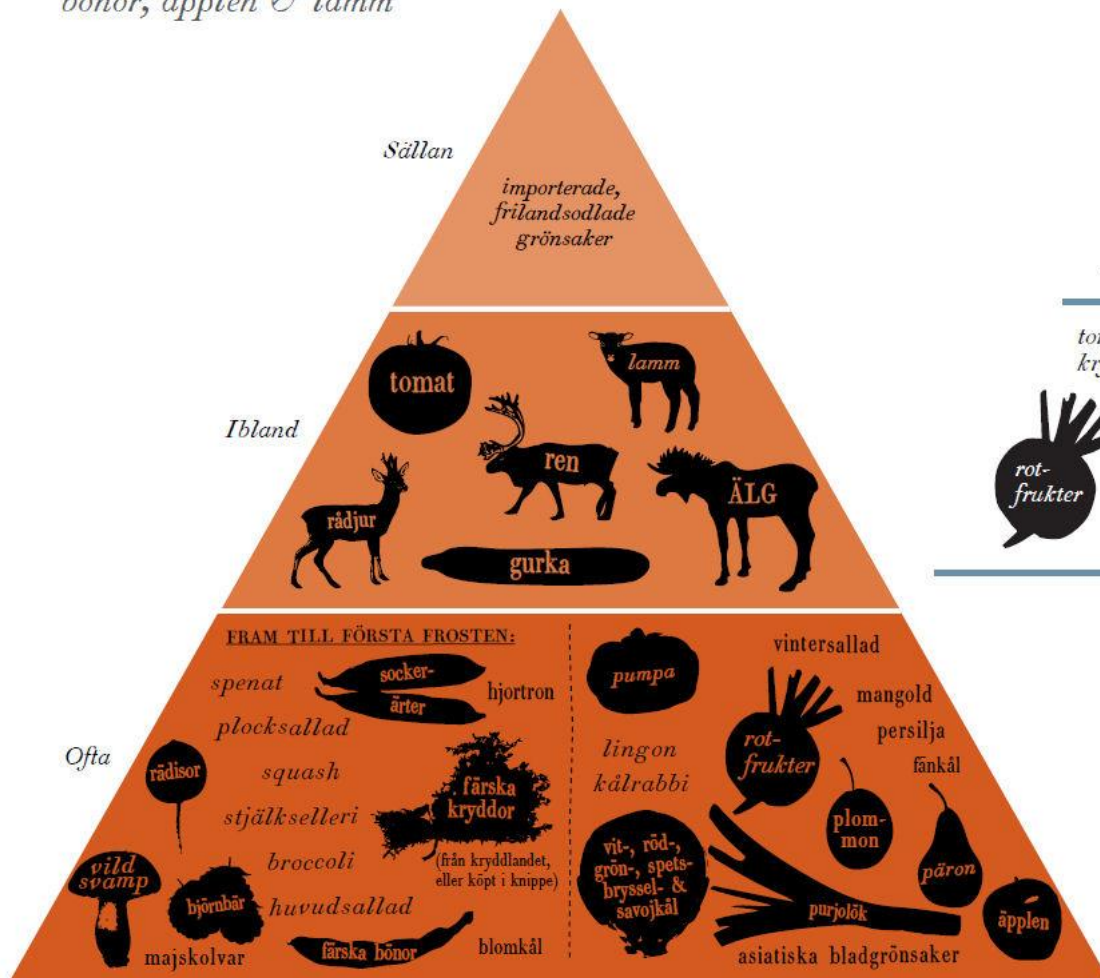
torkade baljväxter

SVENSKT RIS

Året om

Höstskörden

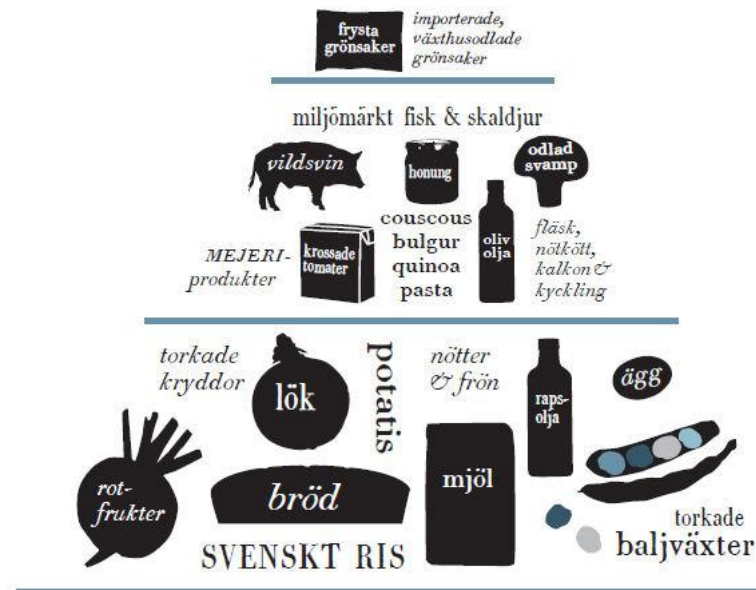
bönor, äpplen & lamm



PYRAMIDEN HÖSTSKÖRDEN ska användas tillsammans med året om-pyramiden och är skapad med närproducerade och ekologiska råvaror som utgångspunkt.

RIS

SOCKER



Året om

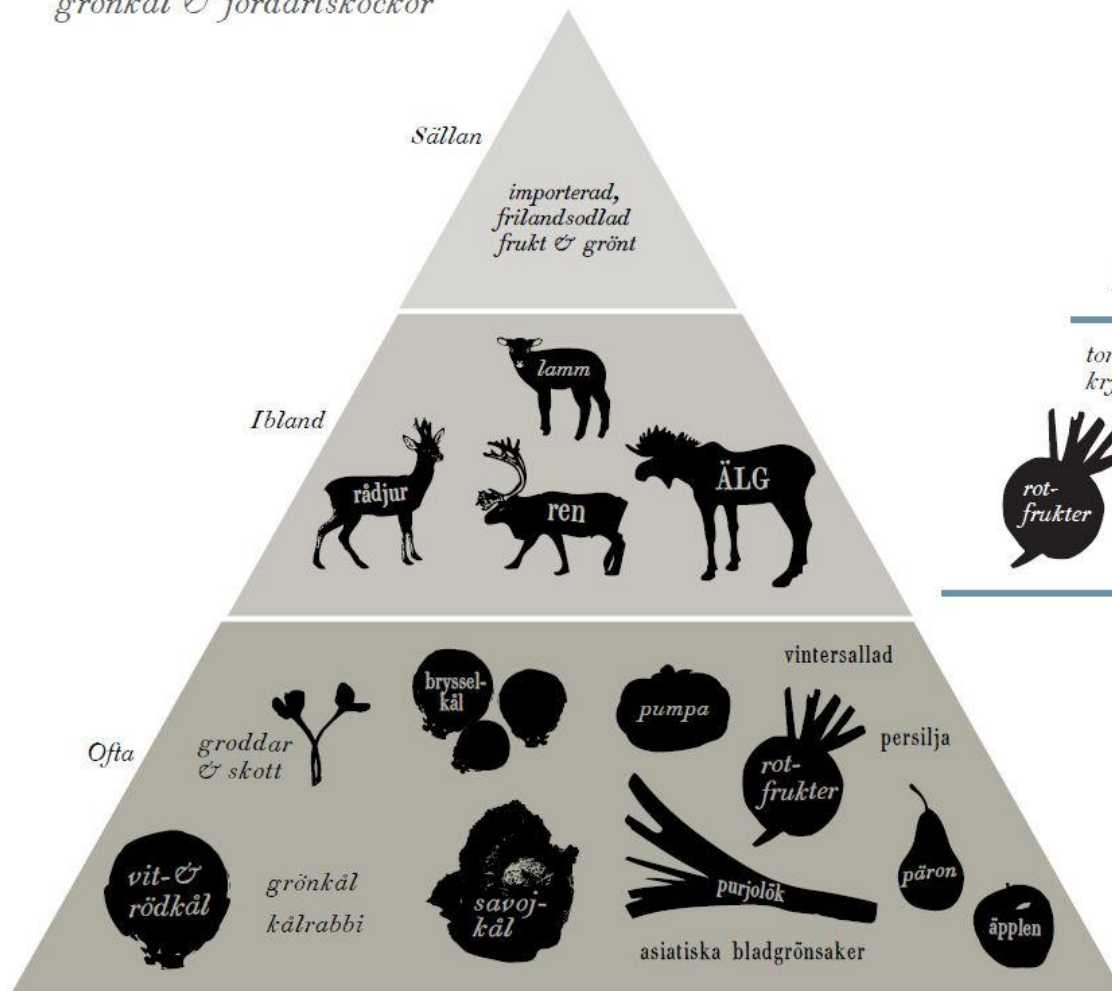


Mörbylånga kommun

www.klimatmat.se

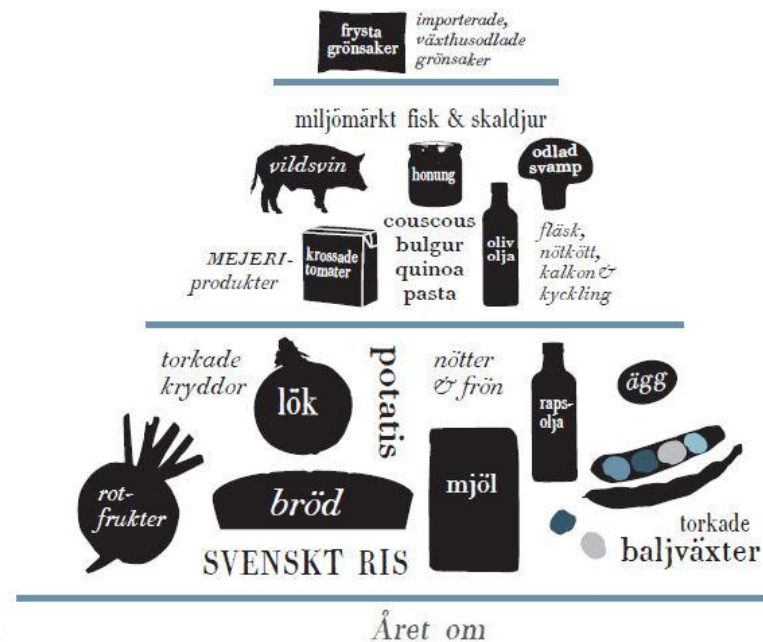
De frosttåliga

grönkål & jordärtskockor



PYRAMIDEN DE FROSTTÅLIGA ska användas tillsammans med året om-pyramiden och är skapad med närproducerade och ekologiska råvaror som utgångspunkt.

RIS SOCKER



Visste du att...

30 % av medelsvenskens utsläpp av växthusgaser kommer från maten? Den som lägger om sina matvanor lite grann kan alltså göra en stor insats för klimatet.

Du kan halvera din klimatpåverkan från mat genom att:

- Gör varannan lunch och middag vegetarisk
- Släng mindre mat – använd resterna
- Välj ekologiskt
- Ät efter säsong
- Köp grövre grönsaker

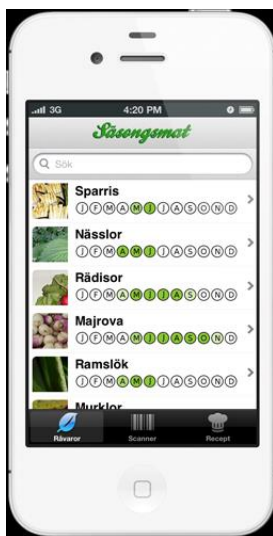


Vill du veta mer?

Boktips

www.morbylanga.se

Under Miljö och Boende, Energi och klimat



Appar
Säsongsmat
Grön Guide



www.klimatmat.se

